

MENUS

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT 41€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 49€

STARTER + MAIN DISH *or* MAIN DISH + DESSERT 41€ /

STARTER+MAIN DISH + DESSERT 49€

ENTRÉES AU CHOIX

CAPPUCCINO DE CHATAIGNES et fregola au Beaufort, noix caramélisées
Chestnuts soup, fregola pasta with Beaufort cheese, candied nuts

OU/OR

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET VOLAILLE, émulsion morilles
Chicken and mushrooms fricassée, morels emulsion

PLATS AU CHOIX

VERITABLES LINGUINI CARBONARA, guanciale (lard italien)
True carbonara linguini

OU/OR

BOEUF CONFIT DE « 8 HEURES » ,foie gras poêlé, gnocchi au parmesan
Confit beef « 8 hours » with foie gras roasted, parmesan cheese gnocchi
supplément +6€

OU/OR

SAINT-JACQUES RÔTIES, risoni et celeri en risotto au Comté
Roasted scallops, risoni and celeri risotto with Comté cheese **supplément +6€**

DESSERTS AU CHOIX

LA POIRE DE SAVOIE COMME UNE BELLE-HÉLÈNE glace vanille maison
Poached pear as BELLE HÉLÈNE'S style

OU/OR

RIZ AU LAIT, fruits secs torréfiés (noisettes, amandes, pistaches), caramel
crémeux au beurre salé🍯
*Rice pudding, roasted nuts (hazelnuts, almonds, pistachios), creamy salted
butter caramel*

KID'S MENU 22€

RISOTTO DE PÂTES ET VOLAILLE RÔTIE
Pasta cooked as risotto, roasted chicken

ET/AND

BRIOCHE, PÂTE A TARTINER MAISON ET GLACE VANILLE
Brioche bread with homemade hazelnut spread and vanilla ice cream